

**Istituti Paritari "Giovanni Falcone"**  
**Colleferro**

**Programmazione di Lingua Inglese - Anno scolastico 2019/2020**

**Docente: Serena Iampieri**

Classe: III A IPSEOA - Indirizzo: SALA E VENDITA

Libro di testo: Cristofoli D., Garbero L., Jordan E., *Toast@School*, Il Capitello

**Analisi situazione di partenza**

La classe presenta una conoscenza appena sufficiente della lingua constatata attraverso lo svolgimento di test di ingresso ed esercitazioni in classe riguardanti le abilità di comprensione e le capacità di espressione orale e scritta. La conoscenza delle strutture e del funzionamento della lingua necessitano quindi un consolidamento. Al fine di superare le varie lacune, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali. Il clima in classe appare estremamente esuberante e vivace, a volte appena nei limiti della correttezza e del rispetto delle norme scolastiche. Solo una piccola parte degli alunni partecipa alle attività proposte con motivazione.

**Obiettivi**

Le finalità principali dell'insegnamento della lingua sono la formazione umana, la trasmissione di valori quali il rispetto della dimensione sociale e culturale, la tolleranza e l'apertura mentale. Lo studente dovrà potenziare la capacità di comprendere strutture lessicali di base e specifiche dell'indirizzo scelto; comprendere messaggi orali di carattere generale e specifici dell'indirizzo di studio, prodotti a velocità normale, cogliendo la situazione, l'argomento e gli elementi del discorso; comprendere e produrre testi scritti per bisogni vari; esprimersi su argomenti di carattere generale e specifico; leggere ed esprimersi con una pronuncia comprensibile.

**Metodo di insegnamento**

Si procederà all'approfondimento delle principali strutture grammaticali attraverso esercitazioni collettive in classe e individuali a casa.

In aula, in collaborazione con l'insegnante, verranno letti e tradotti brani in inglese riguardanti l'indirizzo specifico di studio con la finalità di ampliare le competenze lessicali e il vocabolario. Per migliorare la capacità di comprensione ed esposizione, nonché la pronuncia, agli alunni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio.

Al fine di promuovere un clima di cooperazione e partecipazione, durante le lezioni gli alunni verranno coinvolti in lavori di gruppo e in attività basate sul *role playing* mirati a consolidare le competenze linguistico - espressive, l'autostima e la motivazione.

**Strumenti di lavoro**

Libri di testo, CD Rom, articoli specifici.

### **Strumenti di verifica**

La verifica sarà costante e avrà come obiettivo non solo la valutazione dei processi di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma soprattutto la regolazione del percorso didattico sulla base dei risultati raggiunti in itinere. Numero delle prove di verifica: possibilmente tre scritte e tre orali in ogni quadrimestre. Si effettueranno verifiche orali (interrogazioni orali e domande flash dal posto) e prove scritte (True/False, Multiple Choice, Gap Filling, Matching, Close Test, Transformation, Translation, Answering Questions).

### **Contenuti professionali e di civiltà**

- Meals and Eating Habits
- Types of Restaurant
- Menus (the origin of the menu/types of menu)
- Restaurant Equipment
- Table Service
- Bar Types
- Bar Equipment
- Hot Drinks
- Some Cocktail Recipes
- Taking Food and Drink Orders

### **Contenuti grammaticali**

Nel corso della didattica si approfondiranno e consolideranno le strutture grammaticali già acquisite durante il biennio.

Colleferro, 8 ottobre 2019

Serena Iampieri

**ISTITUTO ALBERGHIERO  
“G. FALCONE”  
COLLEFERRO  
PROGRAMMAZIONE**

**Classe: III IPSEOA SALA  
A.S. 2019/2020  
Materia: FRANCESE  
Docente: Emanuela Notarfonso**

**Libro di testo: Isabelle Médeuf et Sylvie Sturani, “Planète restaurant “, libro misto/testo+ CD audio .  
Ed. Eurelle**

**OBIETTIVI DIDATTICI**

Al termine dell'anno scolastico lo studente deve aver acquisito delle competenze che gli permettano di comprendere messaggi orali di carattere generale e testi scritti per usi diversi cogliendone il senso e lo scopo. Dovrà quindi rielaborare sinteticamente e analiticamente il contenuto di argomenti incontrati e di testi analizzati.

**METODO DI INSEGNAMENTO**

Lo studio della lingua francese durante il terzo anno di scuola secondaria continua sulle linee direttive tracciate per il biennio, tenuto conto della maggior competenza degli studenti, dei loro interessi culturali e del grado di maturità raggiunto. La competenza comunicativa verrà ampliata utilizzando testi orali e scritti che prevedono una varietà di situazioni, ruoli sociali e relativi registri. Nel corso dell'anno verranno inclusi anche testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l'acquisizione della terminologia tecnica e l'approfondimento delle strutture grammaticali e sintattiche.

**STRUMENTO DI LAVORO**

Libro di testo, fotocopie di approfondimento, cd-audio, giornali.

**VERIFICHE E METODI DI VALUTAZIONE**

Alla fine di ogni unità didattica sarà effettuata una verifica orale per dimostrare le competenze assimilate e acquisite, nonché verifiche scritte per valutare la capacità dello studente di comunicare attraverso la lingua scritta.

**PROGRAMMA**

Les trois conjugaisons , la phrase affirmative, négative et interrogative; les pronoms relatifs; les auxiliares Être et Avoir; les gallicismes, les prépositions.

- Dossier 1 F .....comme formation

- Dossier 2 E ...comme équipe
- Dossier 3 M...comme mise en place
- Dossier 4 A....comme accueil
- Dossier 5 C...comme chef de rang
- Dossier 6 S....comme sommelier
- Dossier 7 B....comme barman
- Dossier 8 D...comme description

Colleferro 31/10/2019 ,

L'INSEGNANTE  
Emanuela Notarfonso

<

## ***Istituti Paritari "Giovanni Falcone"***

### ***Colleferro (RM)***

***Anno scolastico:*** 2019-2020

***Indirizzo:*** Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

***Classe:*** III Sez. A (settore sala e vendita)

***Materia:*** Scienza e cultura dell'alimentazione

***Docente:*** Mariagrazia Amatuzio

#### **Livelli di partenza e composizione della classe.**

La classe si presenta eterogenea nel complesso gli alunni appaiono volenterosi e propensi alla conoscenza e all'apprendimento della materia.

#### ***Modello di lavoro.***

Con il mio insegnamento mi propongo di aiutare ogni studente/studentessa a costruire attivamente la propria conoscenza e a sviluppare le competenze necessarie per affrontare delle tematiche complesse. I modelli e le metodologie cui farò riferimento non si limiteranno alla trasmissione diretta dei contenuti, ma si baseranno su esplorazione, costruzione, ricerca e individuazione dei problemi favorendo, di fatto, una modalità reticolare di apprendimento. L'approccio all'insegnamento della materia sarà di tipo funzionale-comunicativo, attraverso lezioni frontali e interattive, un metodo volto a facilitare l'interazione degli alunni con il docente.

#### ***Strumenti di lavoro.***

Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo (Alma-Plan, alimentazione edizione B).

#### ***Valutazione e verifiche dell'azione didattica e educativa.***

Le verifiche dell'apprendimento saranno composte di prove scritte (domande aperte o test a risposta multipla) e orali (conversazioni, dialoghi e presentazioni in Power point), eseguite alla fine di ogni modulo.

#### ***Indicazioni Programmatiche.***

Il programma da svolgere sarà suddiviso in moduli, rispettivamente tre nel primo quadrimestre e tre nel secondo.

***PRIMO QUADRIMESTRE***

MODULO 1	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b><u>Alimenti e alimentazione:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- ruolo biologico e funzionale dei macronutrienti e dei micronutrienti</li></ul></li><li>➤ <b><u>Bioenergetica e metabolismo:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- Metabolismo basale e variabile</li><li>- Anabolismo e catabolismo</li></ul></li></ul>
MODULO 2	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b><u>Apparato digerente:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- Anatomia e fisiologia</li></ul></li><li>➤ <b><u>Macronutrienti:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- Glucidi, lipidi, protidi</li><li>- Assorbimento e funzione biologica</li></ul></li><li>➤ <b><u>Micronutrienti :</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- Vitamine e Sali minerali</li><li>- Assorbimento e funzione biologica</li></ul></li></ul>
MODULO 3	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b><u>Cereali e derivati:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- valore nutrizionale</li><li>- Frumento</li><li>- il pane e la panificazione</li><li>- la pasta</li><li>- il riso</li><li>- il mais</li></ul></li><li>➤ <b><u>Proprietà biologiche e nutrizionali di grassi e oli</u></b></li></ul>

**SECONDO QUADRIMESTRE**

MODULO 4	<p>➤ <b><u>Le carni:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Classificazione della carne</li><li>- Conservazione della carne</li><li>- La frollatura</li></ul> <p>➤ <b><u>Uova:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- struttura e proprietà nutrizionali</li><li>- classificazione</li></ul>
MODULO 5	<p>➤ <b><u>Il latte:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- proprietà nutrizionali</li><li>- latti naturali e speciali</li><li>- etichettatura</li></ul> <p>➤ <b><u>Derivati del latte:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Yogurt</li><li>- Formaggi</li></ul>
MODULO 6	<p>➤ <b><u>Prodotti Ittici:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Proprietà nutrizionali</li><li>- Valutazione della freschezza dei prodotti ittici</li><li>- Conservazione dei prodotti ittici</li></ul> <p>➤ <b><u>Proprietà nutrizionali dei prodotti ortofrutticoli</u></b></p> <p>➤ <b><u>Proprietà nutrizionali dei legumi</u></b></p>

CLASSE: III (P.S.E.O.A. – Settore Sala e Vendita )

DISCIPLINA: Italiano

DOCENTE: Camaglia Federica

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

#### I QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio.

#### MODULO1: IL MEDIOEVO DELLA LETTERATURA ITALIANA.

U.D. 1: La cultura medievale, la nascita delle letterature moderne e delle lingue volgari, la produzione letteraria in lingua d'oil e la lirica corte in lingua d'oc.

U.D. 2: La poesia delle origini in Italia: la poesia religiosa, la scuola siciliana, i rimatori toscani. Autori e testi: Francesco d'Assisi, Jacopo da Lentini.

U.D. 3: Il Dolce Stilnovo, la poesia comico-realistica. Autori e testi: Guido Guinizzelli, Guido Cavalcanti, Cecco Angiolieri.

U.D. 4: Dante Alighieri. Vita e opere, pensiero e poetica, Vita Nova e Rime, la Divina Commedia. Analisi di testi tratti da la Vita Nova, analisi di opere in rima scelte.

#### MODULO2 : LE TRE CORONE: DANTE, PETRARCA E BOCCACCIO.

U.D. 1 prosecuzione di lettura e analisi di Canti scelti dalla Divina Commedia di Dante.

U.D. 2 Francesco Petrarca. Vita e opere, il pensiero e la poetica.

Il Canzoniere, studio dell'opera omnia e lettura e analisi di testi scelti.

U.D. 3 Giovanni Boccaccio. Vita e opere, il pensiero, la poetica e le opere minori.

Il Decameron, studio dell'opera omnia e lettura e analisi di testi scelti.

#### II QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio, Giugno.

#### MODULO3: IL QUATTROCENTO.

U.D. 1 Il Rinascimento: la scoperta del Nuovo Mondo, la Riforma Protestante e la Controriforma.

U.D. 2 Umanesimo e Rinascimento: L'uomo al centro del mondo.

U.D. 3 La produzione letteraria rinascimentale: la poesia epica e il romanzo cavalleresco, Boiardo e Pulci, fino all'Orlando Furioso di Ariosto.

#### MODULO 4: IL CINQUECENTO.

U.D. 1 Niccolò Machiavelli. Vita e opere, il pensiero e la poetica.

Il Principe. Studio delle caratteristiche dell'opera. Lettura ed analisi di testi scelti.

La Mandragola. Studio delle caratteristiche dell'opera. Lettura ed analisi di testi scelti.

U.D. 2 Ludovico Ariosto. Vita e opere, il pensiero e la poetica.

L'Orlando Furioso. Studio delle caratteristiche dell'opera. Lettura ed analisi di testi scelti.

U.D. 3 Torquato Tasso. Vita e opere, il pensiero e la poetica.

Gerusalemme Liberata. Studio delle caratteristiche dell'opera. Lettura ed analisi di testi scelti.

- Durante tutto l'anno si propone la lettura ed analisi di Canti scelti dalle tre Cantiche che compongono la Divina commedia dantesca.

CLASSE: III (P.S.E.O.A. – Settore Sala e Vendita )

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Camaglia Federica

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

#### I QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre. Gennaio.

##### MODULO 1.

-IL FEUDALESIMO: origini, la società feudale, l'economia curtense e lo sviluppo dei castelli.

Il rapporto di vassallaggio.

La società cristiana: un sistema chiuso. La decadenza delle città e dei commerci.

I poteri universali.

Il Sacro Romano Impero Germanico. La crisi dei poteri.

La Chiesa corrotta: gli ordini monastici .

Lo scisma tra Chiesa d'Oriente e d'Occidente.

-LA RIPRESA ECONOMICA E L'ESPANZIONE DELL'EUROPA. Crescita economica ed agricola.

-LE CROCIATE.

La Spagna e la guerra di Reconquista.

-LA RINASCITA DELLE CITTÀ E DEI COMMERCII. L'Italia al centro dell'europa. Le città.

-IL MERCATO MONDIALE E I TRAFFICI EUROPEI: Le società dei mercanti.

-L'IMPERO MONGOLO. Marco Polo.

-IL COMUNE MEDIEVALE.

-I COMUNI ITALIANI.

-BARBAROSSA E IL CONFLITTO CON I COMUNI ITALIANI.

##### MODULO 2.

-LA CRISI DEL MEDIOEVO.

Le monarchie feudali.

-Le eresie e la repressione della Chiesa. Francescani e Domenicani.

-FEDERICO II

- Regno di Sicilia. Federico II di Svevia.

-Le monarchie feudali.

-La fine del potere universale del papa.

#### II QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio, Giugno.

##### MODULO 1.

-La crisi del Trecento. La peste in Europa. Le rivolte sociali.

-LA GUERRA DEI CENT'ANNI.

-SIGNORIE E STATI REGIONALI.

-LA NASCITA DELLA CIVILTÀ MODERNA.

MODULO 2.

-IL RINASCIMENTO. La stampa.

-LA SCOPERTA DELL'AMERICA. Le civiltà amerindiane. Le conquiste portoghesi e l'Impero spagnolo.

-LA RIFORMA PROTESTANTE E LA CHIESA CATTOLICA.

-IL CINQUECENTO: l'età dello stato moderno.

# ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colferro (RM)

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI LINGUA SPAGNOLA

Classe: III IPSEOA SALA E VENDITA A.S. 2019/2020

Docente: Marco Gabrieli

Libro di testo: Pilar Sanagustín Viu, *¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 2*, Lang Edizioni

**OBIETTIVI:** L'azione didattica ha la finalità di fornire agli alunni una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli alunni del livello linguistico A2-B1 (quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e l'ampliamento delle conoscenze relative alla cultura spagnola nell'ambito enogastronomico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma.

**METODOLOGIA:** Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale e interazione. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l'insegnante attraverso l'interpretazione di ruoli relativi all'argomento studiato e a un approccio all'utilizzo del dizionario.

**CONTENUTI GRAMMATICALI E LESSICALI:** Revisione completa della grammatica dei primi due anni • Diferencia *pedir/preguntar* • Perífrasis *a + infinitivo* • Perífrasis *tener que + infinitivo* • Higiene personal • La uniforme del camarero • La brigada de comedor • Los cubiertos • La mise en place • La brigada de un bar • Recetas de cocteles • Un paseo por la gastronomía española.

**VERIFICHE E VALUTAZIONI:** La valutazione avverrà attraverso verifiche scritte: strutturate e semi-strutturate; verifiche di pronuncia e di comprensione, volte a valutare la conoscenza dei temi trattati. La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l'impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

**EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:** In caso di mancato o parziale raggiungimento degli obiettivi prefissati verrà attuato un intervento di recupero individuale o collettivo.

Colferro, 30 Ottobre 2019

# Istituto Giovanni Falcone

Via Artigianato 13  
00034 Colferro (ROMA)  
P.I.01982330605

**CLASSE** III SALA E VENDITA SEZ.A

**ANNO SCOLASTICO** 2019/2020

**TECNICO DI SALA** ALESSANDRO CELLETTI

ARGOMENTI TRATTATI:

## **Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche**

- Tipologie di aziende ristorative
- Tipologie di bar
- Nuovi modelli aziendali

## **Il ciclo cliente**

- Tecniche di comunicazione
- La prenotazione e l'accoglienza
- Il cliente a tavolo
- Il servizio in sala
- La presentazione del conto e il commiato

## **La sicurezza**

- La sicurezza alimentare
- Pulizia e disinfezione degli ambienti
- La sicurezza sul lavoro

## **Il Bar**

- Requisiti strutturali del bar
- La figura del barman
- L'arredamento del bar
- I momenti di servizio
- La bar list

### **La sommellerie**

- La figura professionale del sommelier
- L'analisi organolettica del vino
- L'esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo
- Le sensazioni finali
- La gestione della cantina e della cantina del giorno

### **Il banqueting**

- L'attività di banqueting
- Gli operatori
- Le occasioni e le tipologie di eventi

### **La cucina di sala**

- Cucinare davanti al cliente
- L'attrezzatura
- La tecnica

### **Esercitazione pratica**

- Mise en place secondo il tipo di menù
- Realizzazione di vari piatti alla lampada (cucina di sala o flambè)
- Taglio della frutta con coltello e forchetta
- Dimostrazione di vari stili di servizio (italiana-inglese-gueriton)
- Servizio corretto del caffè espresso, cappuccino, cioccolata e thé
- Aperture ristorante ai professori

Colleferro, \_\_\_\_\_

Il tecnico di sala

\_\_\_\_\_

Gli alunni

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_